

Nyt fra Bryggeriforeningen

EU dropper harmonisering af ølafgifter

EU's skattekommissær Frits Bolkesteins stort anlagte plan for hvordan øl-, vin og spiritusafgifterne gradvist skulle tilnærme sig hinanden i EU bliver nu skrinlagt for en tid, pga. intern uenighed i Kommissionen. Dermed undgår regeringen den restriktion, som der oprindeligt var lagt op til; at det blev umuligt at sænke de danske ølafgifter uanset de skattepolitiske begrundelser for det.

På et møde midt i september, hvor direktivforslaget blev forelagt de øvrige kommissærer til en indledende drøftelse, blev Frits Bolkestein af sine kollegaer gjort opmærksom på, at forslaget indhold om, at bl.a. Frankrig skulle fravige sin nul-afgift på vin, ikke ville kunne accepteres af Rådet, hvis det blev fremlagt i sin nuværende form.

- Jeg kunne forstå de øvrige kommissærer, hvis de havde sagt til Bolkestein: "Om igen - lav et forslag der hurtigst muligt harmoniserer afgifterne på et lavt og ikke konkurrenceforvridende niveau". Men i stedet er forslaget skudt ned, fordi det - som delelement - foreslog en afgift på vin, der vel at mærke kun skulle være på halvdelen af afgiften på øl. Det virker som om, at øvelsen med at sige NON til de franske bønder er lige så svær når vi snakker indre marked, som når vi taler landbrugsreformer, udtaler direktør i Bryggeriforeningen, Niels Hald.

Forslaget skulle ellers have sikret, at det indre marked for alkoholholdige drikkevarer kom til at fungere endnu mere effektivt. Afgiftsharmoniseringen skulle have fulgt anbefalingen i udgivelsen "Internal Market Scoreboard", hvori EU-Kommissionen tidligere på året beskrev ølmarkedet som en "konkurrencemæssig succeshistorie". Kommissionen fremhævede i rapporten ølmarkedet som et forbilledligt eksempel på et konkurrencepræget marked, hvor det alene var afgifterne, der forvred markedet med grænsehandel, smugling og administrativt spild til følge.

- Der var en række elementer i Bolkesteins forslag, som vi bestemt ikke syntes om. Bl.a. fastfrysningen af den danske ølafgift på et højt niveau og det forhold, at tilnærmelsen mellem afgifterne i de enkelte lande skulle ske meget, meget langsomt, siger Niels Hald.

Fortsættes side 2

Nyt fra Bryggeriforeningen
Nr. 3
November 2002



Nyt fra Bryggeriforeningen
udgives af Bryggeriforeningen

Redaktion
Niels Hald (ansv.)
og Tobias Zacho Larsen

Abonnement
Tlf. 33 12 62 41
www.bryggeriforeningen.dk

Side 2

Umiddelbart efter forhåndsdrøftelsen i Kommissionen, annoncerede Frits Bolkestein overfor Europaparlamentets Økonomiske Komité, at han ikke har til sinds at give op, men vil analysere rapporten en gang til og derefter fremsætte et nyt forslag.

- Det er glædeligt at Bolkestein ikke har givet op. Men jeg håber sandelig, at han overvejer, om et forslag der skal begrænse grænsehandelen virkelig skal sigte mod en ølafgift, der vil indebære, at afgifterne mellem Danmark og Tyskland først er udlignet om 65 år, pointerer Niels Hald.

Leder

Bryggeriernes østudvidelse

"Det er historisk vigtigt, det er på høje tid, og det åbner en masse nye forretningsmæssige muligheder". Det var kort opsummeret den attitude, som herskede om EU's forestående østudvidelse, hos næsten alle deltagere i den reception i Europaparlamentet, som Bryggeriforeningen netop har været vært for i anledning af det danske EU-formandskab.

Set fra en bryggerisynsvinkel er udvidelsen uhyre spændende. EU er på vej til at lukke ti lande ind i medlemskredsen, som har lange og rige bryggeritraditioner, og hvor befolkningerne drikker mere øl, end det gælder for EU's sydeuropæiske medlemmer. Tjekkerne har sågar suveræn europæisk rekord med imponerende 160 liter om året pr. indbygger.

En af grundene kan være, at man i den østlige del af Europa betragter øl som en lav-alkoholholdig vitamin-mættet fødevarer, som - indtaget i moderate mængder - kan have en række gavnlige helbredsmæssige effekter. Det er netop disse effekter, som Bryggeriforeningen vil forsøge at kaste lys over i et seminar, som vi afholder d. 11. november i København.

De ti lande, som står på spring til at blive medlemmer har desuden meget lave afgifter på øl. På den baggrund er det ekstra glædeligt, at Frits Bolkesteins forslag om tilnærmelse af afgifterne for alkoholholdige drikkevarer i EU, som ville få den konsekvens, at den danske regering ikke ville kunne sænke ølafgifterne, er blevet sparket til hjørne.

I det netop afsluttede finanslovsforlig blev det glædeligvis til en afgifts-sænkelse for læskedrikke, men desværre ikke til øl, mens spiritus til gengæld fik en anseelig afgiftslettelse. Hvis regeringen ønsker grænsehandelen nedbragt er der dog ikke tvivl om, at en afgiftsnedsættelse på øl, som driver grænsehandelen, er nødvendig, hvad regeringen også vil erfare.

Niels Hald
Direktør

Nyt fra Bryggeriforeningen

Dåsesalg i klar fremdrift

På trods af at mange spåede dåsesalget en grum skæbne, da dåserne for halvanden måned siden blev introduceret på markedet, har forbrugerne taget dåserne til sig. Efter en lidt tøvende start er efterspørgslen på dåser i klar fremgang. Nye tal fra ACNielsen AIM viser, at markedsandelen halvanden måned efter lanceringen er 7-8 procent.

Mandag d. 23. september blev en skelsættende dag for de danske bryggerier. Det blev dagen, hvor bryggerierne efter to årtiers pause igen kunne levere dåser til hylderne i de danske butikker og supermarkeder samtidig med, at Europas mest moderne pant- og retursystem for engangsemballage blev taget i brug.

Efter cirka halvanden måneds salg viser nye tal fra en undersøgelse foretaget af ACNielsen AIM, at forbrugerne har allerede fået øjnene op for dåserne.

- Realiteten er, at salget af øl på dåse i danske detailbutikker eksklusive Aldi fra 23. september til 20. oktober har opnået et salg på 7-8 pct. af det totale ølsalg målt i værdi, oplyser client team manager Anis Panduro Zouzou, ACNielsen AIM.

Sjællænderne mest dåseglade

Undersøgelsen viser tilmed, at dåseøllene er mere populære i ØstDanmark end i VestDanmark, hvor markedsandelene er hhv. 10 procent og 6 procent. Det skyldes hovedsageligt, at grænsehandelen er mere udbredt i Jylland og på Fyn end på Sjælland.

Bryggeriforeningens direktør, Niels Hald, betegner salget på 7-8 pct. som tilfredsstillende.

- Ifølge de analyser over forbrugerpræferencer, som branchen foretog forud for dåseintroduktionen, forventede vi, at dåseandelen i Danmark ville komme til at ligge på godt og vel 10 procent, når markedet har stabiliseret sig, og forbrugerne har vænnet sig til de nye emballager. Det er den andel, som dåserne udgør i langt de fleste andre europæiske lande. På den baggrund tyder den nuværende markedsandel på, at vores forudsigelser kommer til at holde, udtaler Niels Hald.

- Jeg synes, at 7-8 procents dåseandel så hurtigt efter lanceringen af dåserne er imponerende. Ikke mindst i betragtning af, at markedsandelen for dåser i dag utvivlsomt ville have været højere, hvis lanceringen af dåserne havde ligget i forsommeren, hvor salg af øl i dåser er optimalt, pointerer han.



Af Per Brændgaard Mikkelsen,
cand. scient. i human ernæring

Ølmaven er en myte

Det er en myte, at man får ølmave af at drikke øl. Ølmave er snarere et resultat af et liv med for meget stress og for lidt fysisk aktivitet. En anden myte er, at øl feder mere end vin. Det er i det hele taget uklart, hvor stor rolle alkohol spiller for vægten.

Fedme placeret på maven går ofte under betegnelsen "ølmave". Men det er en misvisende betegnelse, da øl i det store perspektiv er en ubetydelig årsag til denne type fedtfordeling. Ligesom med sammenhængen mellem BMI og alkoholindtagelse har rapporter om sammenhængen mellem fedtfordeling og alkohol givet uens resultater. Alkoholindtagelse ser ud til at være forbundet med mere fedt på maven hos mænd, men hos kvinder har undersøgelser ikke vist en klar sammenhæng.

Genetiske og hormonelle faktorer, som man ikke selv kan gøre noget ved, er de vigtigste styrende faktorer for, hvor fedtet sætter sig. Det gælder især mandligt køn og kønshormonprofilen, idet mandlige kønshormoner styrer fedtet til maveregionen. Det betyder bl.a., at kvinder med forholdsvis mange mandlige kønshormoner har større tendens til at lagre fedt på maven.

Der er en markant sammenhæng mellem fysisk inaktivitet og øget fedtdeponering på maven. Fysisk inaktivitet øger ikke kun risikoen for, at man tager på i det hele taget, men det gør også, at en større procentdel af det ekstra fedtdepot glider ind omkring taljen (Samaras & Campbell 1997). En hidtil overset men formentlig meget betydningsfuld faktor for, om fedtet sætter sig på maven, er stress. Ved kronisk stress producerer kroppen mere af hormonet kortisol, som fremmer deponeringen af fedt på maven. Det er mængden af fedt på maven, der er det farligste ved overvægt og øger risikoen for især type 2 diabetes og hjertekarsygdomme (Bjorntorp & Rosmond 2000).

Stress er en folkesygdom

Verdenssundhedsorganisationen WHO har udråbt stress som den nye folkesygdom og spår, at stress i år 2020 vil være den næststørste sygdomsfaktor i verden. Stress øger risikoen for en lang række fysiske og psykiske sygdomme. Undersøgelser har vist, at de tre mest stressende faktorer i den moderne tilværelse er myldretidstrafikken, arbejdet og konflikter mellem arbejde og fritidsliv. Räikkönen m.fl. (1999) sammenkædede ændringer i psyko-socialt stress og fedtfordelingen over en periode på 8-11 år hos en gruppe kvinder.

Stress var klart forbundet med øget deponering af fedt på maven. Undersøgelsen understreger at stress og psykologiske faktorer er tæt forbundet med, hvor fedtet sætter sig. Så hvis man døjer med et generende fedtdepot på maven, bør man måske supplere sund kost og motion med et anti-stress-program.

Man indtager flere kalorier, hvis man drikker vin til maden, end hvis man drikker øl. Det viser en ny dansk undersøgelse, der netop er blevet offentliggjort i det anerkendte tidsskrift *International Journal of Obesity* (Buemann, Toubro & Astrup 2002). Artiklen bygger på et forsøg, hvor 22 unge mænd skulle tre forskellige gange spise et aftensmåltid, som de skulle drikke enten øl, vin eller sodavand til. De måtte spise og drikke lige så meget de ville – dvs. mad og drikke blev tilbudt ad libitum. Maden var den samme de tre testgange. Det var kun drikkevaren, der varierede.

Undersøgelsen viste, at den samlede ad libitum kalorieindtagelse var signifikant højere ved vin end ved øl og sodavand. Det skyldtes både en signifikant højere kalorieindtagelse fra vinen og en tendens til, at vindrikkerne spiste mere af maden. En forklaring er, at vin har en højere energitæthed end øl (se tabel 1), så man pr. deciliter får flere kalorier. Undersøgelsen tyder også på, at vin ikke mætter lige så godt som øl pr. kalorie. Resultaterne peger også på, at vin kan have en specifik appetitstimulerende effekt. Det er dog nødvendigt med langvarige forsøg af hhv. øl og vin på kropsvægten, før man kan drage endelige konklusioner.

Alkohol forbundet med lavere kropsvægt hos kvinder

Det er uklart, hvordan øl, eller alkohol i det hele taget, påvirker kropsvægten på længere sigt. En række befolkningsundersøgelser har ikke fundet en sammenhæng mellem alkoholindtag og BMI eller ligefrem en omvendt sammenhæng, der kunne tyde på, at alkohol virker slankende. Man skal dog være meget påpasselig med konklusioner baseret på observerede sammenhænge.

Et typisk eksempel på en undersøgelse af sammenhængen mellem alkohol og BMI er Liu m.fl. (1994), som undersøgte sammenhængen mellem alkoholindtag og kropsvægt hos 7.230 amerikanere på 25-74 år. De blev første gang undersøgt i 1971-1975 og vejede igen 10 år senere. Sammenhængen mellem alkoholindtag og BMI blev justeret for en lang række faktorer, der også påvirker vægten.

Ved den første undersøgelse observerede man, at kvinder, der drak 1 genstand pr. dag, vejede 2,3 kg mindre end dem, der slet ikke drak alkohol. Der var derimod ingen sammenhæng mellem alkoholindtag og BMI hos mænd.

Når man sammenlignede sammenhængen mellem den rapporterede alkoholindtagelse ved starten på vægtudviklingen de følgende 10 år, så man, at både mænd og kvinder, der drak alkohol, havde tendens til at tage mindre på end dem, der ikke drak alkohol. Sammenhængen var dog mere statistisk sikker hos kvinder end hos mænd.

De, der drak alkohol, havde også en mere stabil kropsvægt, end de, der ikke drak alkohol. Personer, der drak alkohol, havde også mindre risiko for at tage meget på (> 10 kg) sammenlignet med dem, der ikke drak alkohol.

Energitæthed i øl kontra vin

Øl (pilsner): 162 kJ pr. 100 g
Rødvin : 314 kJ pr. 100 g

Tabellen viser forskellen i energitæthed mellem øl og vin. Rødvin indeholder næsten dobbelt så mange kalorier pr. 100 gram som almindelig pilsnerøl. Der er derfor ingen grund til at drikke vin i stedet for øl, hvis man vil holde den slanke linje. Det kan tværtimod være en fordel at vælge øl, hvis man har lyst til at nyde lidt alkohol til måltidet og samtidig få gavn af den HDL-øgende effekt af alkohol i moderate mængder.

Flere andre befolkningsundersøgelser har vist tilsvarende sammenhænge mellem alkoholindtag og overvægt.

Alkohol øger forbrændingen

Alkohol indeholder energi (30 kJ/7 kcal pr. g) og bidrager dermed til det samlede energiindtag. Det afgørende for, hvordan vægten udvikler sig er forholdet mellem den samlede energiindtagelse og det samlede energiforbrug. Hvis man indtager mere energi fra mad og drikke, end man forbruger til bl.a. fysisk aktivitet, så tager man på. Det gælder uanset, om den ekstra energiindtagelse er i form af fedt, kulhydrat, protein eller alkohol. Men der er forskel på, hvordan kroppen omsætter de forskellige energigivende næringsstoffer, og det kan påvirke deres tendens til at fede.

Alkohol øger også energiindtagelsen

Resultaterne af den foreløbige undersøgelse beskrevet i starten af artiklen underbygger dog samtidig, at alkohol, også i form af øl, øger den samlede energiindtagelse ved et måltid. Eksperimenter tyder på, at alkohol ligefrem stimulerer appetitten. En undersøgelse af Hetherington et al. (2001) viste, at når forsøgspersonerne drak en øl en halv time før en frokostbuffet, så spiste de 30 % mere energi i alt. Flere andre korttidsforsøg har givet tilsvarende resultater. Bl.a. viste Poppitt et al. (1996), at drikkevarer med hverken alkohol eller kulhydrat bevirkede kompensation i appetitreguleringen.

Undersøgelserne peger alt i alt på, at energi fra alkoholiske drikke blot bliver lagt oveni den samlede energiindtagelse og måske ligefrem stimulerer til yderligere energiindtagelse fra maden. Årsagen er formentlig en kombination af, at kalorier på flydende form generelt mætter dårligere end kalorier på fast form, men der ser også ud til at være en specifik effekt af alkohol og alkoholtype (øl vs vin) på appetitten.

Referencer

Buermann B, Toubro S, Astrup A. The effect of wine or beer versus a carbonated soft drink, served at a meal, on ad libitum energy intake. *International Journal of Obesity*. 2002;26, 1367-1372. Bjorntorp P, Rosmond R. Obesity and cortisol. *Nutrition* 2000 Oct;16(10):924-36. Bryggeriforeningens nyhedsbrev, maj 2001, side 8. Hetherington MM, Cameron F, Wallis DJ, Pirie LM. Stimulation of appetite by alcohol. *Physiol Behav* 2001 Oct;74(3):283-9. Liu S, Serdula MK, Williamson DF, Mokdad AH, Byers T. A prospective study of alcohol intake and change in body weight among US adults. *Am J Epidemiol* 1994 Nov 15;140(10):912-20. Poppitt SD, Eckhardt JW, McGonagle J, Murgatroyd PR, Prentice AM. Short-term effects of alcohol consumption on appetite and energy intake. *Physiol Behav* 1996 Oct;60(4):1063-70. Rääkkönen K, Matthews KA, Kuller LJ. Anthropometric and psychosocial determinants of visceral obesity in healthy postmenopausal women". *International Journal of Obesity*. 1999; 23: 775-782. Samaras K & Campbell LV. The non-genetic determinants of central adiposity. *International Journal of Obesity*. 1997; 21: 839-845. Schutz Y. Role of substrate utilization and thermogenesis on body-weight control with particular reference to alcohol. *Proc Nutr Soc* 2000 Nov;59(4):511-7. Yeomans MR, Phillips MF. Failure to reduce short-term appetite following alcohol is independent of beliefs about the presence of alcohol. *Nutr Neurosci* 2002 Apr;5(2):131-9.

Seminar om øl og helbred

Bryggeriforeningen indbyder 11. november til seminar om øl og helbred, hvor forskere fra ind- og udland fremlægger nye studier om de helbredsmæssige konsekvenser af et moderat ølforbrug.

Der er blandt ernæringsforskere bred enighed om, at et moderat indtag af øl kan have en gavnlig effekt på helbredet. I de seneste år er øl derfor i stigende grad blevet genstand for forskning for at opnå kendskab til, hvordan øl specifikt påvirker kroppens helbredstilstand, og hvilke substanser i øl, der giver disse helbredsmæssige effekter.

For at udbrede kendskabet til øls betydning som nærings- og nydelsesmiddel afholder Bryggeriforeningen et fagligt seminar under temaet "øl og helbred", der er henvendt til presse, fagfolk og andre potentielt interesserede.

Med seminaret ønsker Bryggeriforeningen at sætte fokus på den nyeste forskning inden for øl – ernæring og helbred, som vil blive præsenteret af danske og udenlandske forskerne på en række udvalgte områder, bl.a. hjertekarsygdomme og overvægt.

- Vi føler, at der er et temmelig stort vakuum af viden i den danske offentlighed omkring øls gavnlige effekter. På dette område er vi i Danmark faktisk bagud i forhold til det øvrige Europa, særligt i forhold til Benelux-landene og Tyskland. Vi føler derfor der er stort behov for et sådant seminar, udtaler ernæringskonsulent i Bryggeriforeningen, cand. brom. Mariane Furbo.

Oplæg på seminaret:

- *De helbredsmæssige konsekvenser af et moderat ølforbrug* v/ Speciallæge i almen medicin **Erik Skovenborg**
- *Sammenhængen mellem alkoholforbrug og hjertesygdom* v/ forskningsprofessor, dr. med, ph.d. **Morten Grønbæk**, Center for Alkoholforskning, Statens Institut for Folkesundhed
- *Øl som del af en sund livsstil* v. professor. dr. med. **Arne Astrup**, Forskningsinstitut for Human Ernæring, KVL
- *Health-beneficial Effects of Beer Derived from Hops* v. Dr. **Denis De Keukeleire**, professor, Farmaceutisk Fakultet, Ghent University, Belgien.
- *Evaluation of the vitamins including folates in beer* v. Dr. **Caroline Walker**, Leder af forskningsprogrammet for helbred på Brewing Research International, Storbritannien
- *Øl som ingrediens i sund madlavning* v. **Claus Meyer**, cand.merc.int, Meyers Madhus

Bryggeriforeningens seminar "Øl og Helbred" finder sted:

Mandag den 11. november 2002
kl. 9:00 - 12:30 m. efterfølgende frokost

i Ingeniørforeningens mødecenter, lokale 105 Kalvebod Brygge 31 - 33, 1780 København V.

Antallet af pladser er begrænset, men anmodning om deltagelse kan ske ved henvendelse til Bryggeriforeningen, på: pfb@bryggeriforeningen.dk



Kend din øl

Der findes en øl til enhver lejlighed. Som forbruger kan man dog let fare vild i de mange muligheder, der findes på det danske ølmarked. Bryggeriforeningen har som en hjælp derfor netop lanceret en ølguide, der kan hjælpe med at vælge den rigtige øl til den rigtige lejlighed.

Engang var det enkelt. Når man gik på værtshus og bestilte "en øl", ville bartender blot nøjes med at spørge: "stor eller lille", hvorefter man typisk ville blive præsenteret for et glas pilsnerøl fra fad.

Sådan er det ikke mere. At drikke øl handler i dag om at være selektiv. Nogle øl slukker tørsten godt, andre er gode til mad. Nogle øl bør serveres i en type glas, andre øl bør serveres i en anden type glas.

- Øl har sit eget sprog og sit eget kodeks for, hvordan det skal serveres, for at man opnår den bedste smagsoplevelse. Det er bl.a. det, vi gerne vil sætte fokus på med ølguiden, ligesom vi gerne vil informere forbrugerne om det mangfoldige og varierede udbud af øl, som de danske bryggerier producerer, fortæller Bryggeriforeningens kommunikationschef, Tobias Zacho Larsen.

Ølguiden præsenterer 100 forskellige danske øl og giver desuden gode råd til, hvordan man serverer øl; hvilke glas egner sig bedst, hvilken temperatur skal øllet have, og hvordan hældes øllet op, så der dannes tilpas meget skum. Ølguiden henvender sig til alle, der gerne vil vide lidt mere om øl, og der er også gode råd om, hvilke øltyper, der passer til forskellige typer mad.

- Fremtidens forbruger har et stort behov for viden og informationer, fordi der konstant kommer nye produkter på markedet. Vi har forsøgt at skræddersy ølguiden til fremtidens forbruger, fordi ølguiden giver dem mulighed for at knytte viden og en historie til deres valg af øl, fortæller Tobias Zacho Larsen.

Udover de konkrete anvisninger om servering og opbevaring af øl kan man også læse om, hvordan selve brygprocessen foregår, og hvordan valget af og kompositionen af råvarer giver øllet forskellige karakteristika.

Ølguiden kan købes for 30 kroner i Bog & Idé, Bog og Papir samt B.O. Bøger.